

科目名	給食運営実習Ⅰ		科目分類	☐ 基礎教育科目 ☒ 専門教育科目
				☐ 卒業必修 ☒ 栄養士必修 ☐ 選択
英文表記	Food Service Management practice		開講年次	☒ 1年 ☐ 2年
ナンバリング	FS151D		開講期間	☐ 前期 ☒ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
ふりがな	くどう ともこ		授業形態・修得単位	実習・1 単位
担当教員名	工藤 友子		実施方法	☒ 対面のみ ☐ 遠隔のみ ☐ 対面・遠隔併用
			実務家教員担当科目	○
授業のテーマ	給食の運営に係る基礎知識や実務技能を理解し、衛生的で品質のよい給食を提供できる。			
授業概要	給食運営マネジメントを取入れ、献立作成能、調理・衛生管理の技能、協調性を身につけ意欲や達成感をもてる実習を行う。栄養教諭・管理栄養士として給食運営や食教育に係わった実務経験を活かして支援する。			
到達目標	栄養士に必要な知識や技能を理解し、給食運営実習を通して実務能力を身につける。			
授業時間外の学習	・実習1週間前までに献立、調理指示書、発注書、作業工程表などを協力して作成する。(班毎) ・実習後、報告帳票(日誌、反省票、課題等)を提出する。課題等の提出は期限厳守。振返りの小テストを行う。			
履修条件	「給食管理論」「食品学」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」を履修することが望ましい。			
授業計画				
第1回	演習:ガイダンス、給食実習の流れ、衛生管理と機器の注意点、課題と評価、班編制と係分担、PC入力(栄養ソフト)			
第2回	演習:実習準備、献立計画と作成、栄養目標量、調理レシピ、発注、作業工程と分担、実習の打合せ、給食室見学 他			
第3回	実習・演習:第1回 ①実習班(検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃)他			
第4回	「安全に大量調理 ②演習 準備(献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備)係分担 他			
第5回	を体験する」 ③演習 準備(献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備)係分担 他			
第6回	演習:実習の課題発見(課題、実習献立の作成と決定、報告書、実習ノート、帳票作成)、PC入力、小テスト 他			
第7回	実習・演習:第2回 ①実習班(検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃)他			
第8回	「分担した作業に ②演習 準備(献立作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備)係分担 他			
第9回	取組む」 ③演習 まとめ(報告書・実習ノート、課題)実習の打合せ、PC入力指導			
第10回	演習:実習の見直しと改善(課題、実習献立の決定、報告書、実習ノート等)、PC入力指導、小テスト他			
第11回	実習・演習:第3回 ①実習班(検収・清掃・健康点検・調理・提供・下膳・洗浄消毒・清掃)他			
第12回	「協力して安全に ②演習 準備(献立・レシピ作成、発注、作業工程、レシピ、実習準備)係分担 他			
第13回	食事を提供する」 ③演習 まとめ(報告書・実習ノート、課題)実習の打合せ、PC入力指導			
第14回	演習:まとめと改善(課題、報告書、各帳票、リーフレット、パワーポイント)PC入力、講義 他			
第15回	演習:まとめ(栄養出納表作成等)、講義、実習発表会、レポート、課題提出の支援、評価アンケート実施			
第16回	定期試験			
テキスト	「給食の運営管理実習テキスト第9版」石田裕美他編著第一出版、「給食経営管理論第4版」富岡和夫 医歯薬出版株式会社			
参考文献・資料	大量調理施設衛生管理マニュアル、日本人の食事摂取基準 2025、食品標準成分表 2025 八訂、HACCPシステム 他			
成績評価の方法	出席回数の規定を満たすこと。授業料その他納入金等を納めることの規定を満たした上で、定期試験 60%、課題 20%、実習・演習の取組 20%を総合的に評価する。			
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)			
オフィスアワー	水曜日ー13:00～16:30 木曜日 13:00～16:00			
受講生に望むこと・受講のルール	授業中の私語、飲食は慎むこと。スマホは授業に関する事項のみ可。遅刻は開始 30 分超過で不可。中途退席は申し出ること。実習 3 回は必須で他の班に入ることもある。授業 1/5 以上欠席は不可。課題やレポートは授業内で指示(Word、Excel で作成してポータルサイトに提出もあり)する。USB、PC(充電済)携帯は必須。			

